

Mittwoch, 25. September bis
Freitag, 27. September 2024



Hochschule Fulda
Leipziger Straße 123
36037 Fulda

Anmeldung & gemeinsames Programm: Halle 8
Workshops: Gebäude 40 und 46



**„Lebenslanges Lernen Hauswirtschaft –
Schlüsselkompetenzen zukunftsfähig!“** – dgh-Jahrestagung 2024
in Kooperation mit dem Kompetenzzentrum PQHD/ELVe an der Hochschule Fulda



Programm

Mittwoch, 25. September 2024

(Ausführliche Beschreibungen für alle Exkursionen inkl. Treffpunkt & Wegbeschreibung und die Abendveranstaltungen finden Sie hier in diesem Dokument.)

- Exkursion 1: AWO Mehrgenerationenhaus
- Exkursion 2: antonius: gemeinsam Mensch
- Exkursion 3: antonius: gemeinsam Mensch
- Exkursion 4: 100 Jahre Meisterinnenrecht: Grümel - Der BILDUNGSPARTNER

19:00 Uhr **Get-together:**
• Restaurant Ritter in Fulda • Kanalstraße 18-20 • 36037 Fulda
• Junges Forum: Ort wird noch bekannt gegeben

Donnerstag, 26. September 2024

Hochschule Fulda • Leipziger Straße 123 • Halle 8

Durch die Tagung führt Prof.in Dr. Birgit Peuker (stellvertretendes Vorstandsmitglied der dgh).

- 09:00 Uhr **Check-in zur Jahrestagung und Begrüßungskaffee**
- 10:00 Uhr **Eröffnung & Begrüßung**
- 10:10 Uhr **Grußworte**
- 10:45 Uhr **Keynote und Diskussion**
Isabell Kempf, Direktorin des UNESCO Institute for Life Long Learning
- 11:45 Uhr **Vorstellung des Tagungskonzepts**
Prof.in Dr. Birgit Peuker
- 12:00 Uhr **Markt der Möglichkeiten**
und Mittagessen

- 13:00 Uhr **Phase 1 Zukunftswerkstatt**
- Zukunftswerkstatt 1:** Hauswirtschaft als Brücke zwischen SA(H)GE und MI(H)NT
Zukunftswerkstatt 2: Für Nachhaltigkeit sorgen – lebenslang
Zukunftswerkstatt 3: SALSA:
 Alltagskompetenzen in sozialen Einrichtungen kreativ fördern
Zukunftswerkstatt 4: 100 Jahre Meisterinnenrecht – ein Jubiläumsjahr gestalten
Zukunftswerkstatt 5: Modul-Box Nachhaltige Ernährung
Zukunftswerkstatt 6: Gamification – neue Ansätze für die (hauswirtschaftliche) Bildung

ca. 14:00 Uhr **Zeitlich flexible Kaffeepause**

14:15 Uhr **Phase 2 Zukunftswerkstatt**

15:00 Uhr **Pause**

15:30 Uhr bis 18:15 Uhr **Mitgliederversammlung der dgh e. V.**

ab 19:00 Uhr **Tagungsfest** (bis max. 22:30 Uhr)
 Café Flora auf dem Frauenberg
 Franziskaner & antonius • Am Frauenberg 1 • 36039 Fulda

Freitag, 27. September 2024

08:30 Uhr **Ankommen, Begrüßungskaffee und Markt der Möglichkeiten**

09:00 Uhr **Fachvortrag und Diskussion**
 KlimaFood: Klimafreundliche & gesundheitsfördernde Ernährungsbildung für alle
 Vanessa Lüder & Edwina Ludewig, Europa-Universität Flensburg

09:30 Uhr **Zusammenfassung der Ergebnisse des Vortags**
 Begrüßungsworte und Zeitplanung, Prof.in Dr. Birgit Peuker

10:00 Uhr **Young Researcher: Pitches**

11:00 Uhr **Markt der Möglichkeiten und Snackpause**

12:00 Uhr **Phase 1: Praxisgewinn**

- Praxisgewinn 1:** KlimaFood – Klimafreundliche und gesundheitsförderliche Ernährungsbildung
Praxisgewinn 2: Inklusive Hauswirtschaft: Assistenz und Förderung im Versorgungsalltag
Praxisgewinn 3: Interaktionsarbeit in der Hauswirtschaft
Praxisgewinn 4: Nachhaltige Lebensmittelweitergabe in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben
Praxisgewinn 5: (Teil)Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen – niederschwellig und digital – innovative Praxisbeispiele
Praxisgewinn 6: Kompetenzpartnerschaft von Hauswirtschaft, Pflege und Sozialer Betreuung

ca. 13:00 Uhr **Zeitlich flexible Kaffeepause**

13:15 Uhr bis 14:00 Uhr **Phase 2: Praxisgewinn**

14:15 Uhr **Abschlussworte**

ab 14:30 Uhr **Markt der Möglichkeiten, Resthappchen und Ausklang**



JAHRESTAGUNG 2024

VERANSTALTUNGSORT
 Hochschule Fulda
 Leipziger Straße 123 • 36037 Fulda

VERANSTALTER
 Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
 Kaiser-Friedrich-Str. 13 • 53113 Bonn
 www.dghev.de
 Bei Rückfragen:
 Dr. Christiane Pakula, Geschäftsstelle
 Tel.: 0228 9212592 • dgh@dghev.de

TEILNAHMEGEBÜHREN
 Get-together: Selbstzahlende

Tagungsbeitrag dgh-Mitglieder
 (ohne Tagungsfest): 160,- €
 Tagungsbeitrag dgh-Mitglieder
 (mit Tagungsfest*): 210,- €

Tagungsbeitrag Vollzahlende/Gäste
 (ohne Tagungsfest): 210,- €
 Tagungsbeitrag Vollzahlende/Gäste
 (mit Tagungsfest*): 260,- €

Tagungsbeitrag Studierende/Auszubildende
 (mit Tagungsfest*): kostenfrei

Tagungsbeitrag Workshopleitung
 • ohne Tagungsfest: kostenfrei
 • mit Tagungsfest*: 50,- €
 Tagungsbeitrag Referentin/Referent
 • ohne Tagungsfest: 160,- €
 • mit Tagungsfest*: 210,- €

*(inkl. 2 Getränke, weitere Getränke selbstzahlend)

ANMELDUNG
 Bitte melden Sie sich über die dgh-Homepage www.dghev.de an. Die Überweisung des Tagungsbeitrags zur verbindlichen Anmeldung und Platzreservierung ist bis zum 31. August 2024 auf folgendes Konto notwendig:
 Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
 IBAN: DE58 3807 0024 0080 8808 00
 BIC: DEUTDEDB380
 Deutsche Bank Meckenheim
 Verwendungszweck: Jahrestagung 2024/Name

STORNOBEDINGUNGEN
 Eine kostenneutrale Stornierung der Tagungsteilnahme ist bis zum 31. August 2024 möglich. Nach Ablauf der Stornofrist gelten folgende Stornobedingungen:
 50 % des Tagungsbeitrages ab dem 01.09.2024
 75 % des Tagungsbeitrages ab dem 08.09.2024
 100 % des Tagungsbeitrages ab dem 15.09.2024
 Bitte beachten Sie, dass die Stornobedingungen der Hotels davon abweichen können!

ÜBERNACHTUNG
 Ein Zimmerkontingent steht in verschiedenen Hotels in Fulda zur Verfügung (siehe S. 3). Die Bezahlung der Übernachtung erfolgt direkt in den Hotels (Selbstzahlende). Eine individuelle Zimmerbuchung ist auch über Fulda Marketing möglich.

Anmeldeschluss: 31. August 2024

Mittwoch, 25. September bis
Freitag, 27. September 2024



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

Die Busabfahrt erfolgt jeweils von der Haltestelle „Hochschule“, welche direkt am Campus angrenzt. Ausgestiegen wird in den meisten Fällen entweder am ZOB oder direkt am Stadtschloss, von wo es je nach Hotel nochmal ein paar Minuten Fußweg sind. Der Bus (Linie 6 und Linie 16) fährt alle 15 min.

Hotels in Fulda mit Zimmerkontingenten

Name	Adresse	Entfernung von Hochschule fußläufig	Entfernung von Hochschule mit Bus	Verfügbar bis	Preise	Nächte
Invite Hotel	Heinrichstraße 6 36037 Fulda Tel.: +49 (0)661 - 4109440	25 min	17 min	15. August 2024	ca. 90,- € (Frühstück + 15,-€)	25. bis 27. September 2024
Hotel Frauen- berg	Am Frauenberg 1 36039 Fulda Tel.: +49 (0)661 - 1095-116	20 min	20 min	28. August 2024	ca. 78 bis 115,- € (inkl. Frühstück)	25. bis 27. September 2024
B&B Innen- stadt	Dalbergstraße 7 36037 Fulda Tel.: +49 (0)661 - 9019656-0	34 min	24 min	bis 4 Wochen vor Veranstaltung	ca. 88,- € (Frühstück + 12,90,- €)	25. bis 27. September 2024
Hotel am Schloß	Habsburger- gasse 5-11 36037 Fulda Tel.: +49 (0)661 - 2505580	28 min	22 min	21. August 2024	ca. 130 - 190,- € (+10,00,- € Frühstück und 2,- € Tourismus- pauschale)	25. bis 27. September 2024
Hotel Lenz	Leipziger Str. 122/124 36037 Fulda Tel.: +49 (0)661 - 62040	–	5 min	5. September 2024	92,00,- € (inkl. Frühstück, + 20,00,- € bei Doppelnutzung)	26. und 27. September 2024

Mittwoch, 25. September bis
Freitag, 27. September 2024



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

Exkursionen

Mittwoch, 25. September 2024

1. Integration durch Bildungsbeteiligung im Quartier

Das Mehrgenerationenhaus (MGH) Bürgerzentrum Aschenberg in Fulda als Beispiel für generationen- und kulturübergreifende Begegnung, Beratung und Bildung. Eine Vorstellung der Aktivitäten und der Räume sowie je nach Wetter des Quartiers wird in dieser Exkursion geboten.

Ausführliche Beschreibung:

Das **MGH Bürgerzentrum Aschenberg** ist eine Begegnungsstätte für generationenübergreifende Aktivitäten aller Bürgerinnen und Bürger im Quartier. Der Arbeiterwohlfahrt Kreisverband Fulda e.V. betreibt das Bürgerzentrum Aschenberg als Mehrgenerationenhaus (MGH) in enger Kooperation mit der Stadt Fulda, organisiert die Vergabe von Räumlichkeiten und führt eigene und Gemeinschaftsveranstaltungen durch. Das Bürgerzentrum ist eine Begegnungsstätte für generationenübergreifende Aktivitäten und eine zentrale Anlaufstelle für die Bürgerinnen und Bürger im Quartier.

Im MGH findet eine bunte Palette von Angeboten für Kinder, Senioren und Familien statt, z. B. Mini-Club für Kinder bis drei Jahren und deren Eltern, Sprachförderung für Kinder und Erwachsene, Gymnastikkurse, Seniorenfrühstück, Familiencafé, Seniorennachmittage und vieles mehr. Das Mehrgenerationenhaus im Bürgerzentrum Aschenberg unterstützt Integration durch Bildungsbeteiligung und fördert freiwillig Engagierte. Durch die Aktivierung neuer Nachbarschaftsnetze und die Stärkung der Familien hat sich der Stadtteil sehr positiv entwickelt.

Start/Treffpunkt:

Voraussichtlich 14:00 Uhr • Hochschule Fulda • Treffpunkt Marquardstraße, Ecke Moltkestraße

Begleitung dgh/Kontaktperson:

Prof.in Dr. Christine Küster & Prof.in Dr. Stephanie Hagspihl

2. & 3. antonius: gemeinsam Mensch

antonius engagiert sich als Stiftung nachhaltig für bessere Start- und Lebensbedingungen von Menschen mit Behinderungen. Um jedem Menschen die Möglichkeit zu geben, möglichst selbstständig zu leben, entwickelt antonius innovative Projekte in allen Bereichen des Lebens. Dazu gehören neben dem Wohnen, dem Arbeiten, der Freizeit auch die Frühförderung und Bildung. Es werden zwei verschiedene Besichtigungsrunden vor Ort organisiert.

Start/Treffpunkt:

15:00 Uhr • antonius: gemeinsam Mensch • An St. Kathrin 4 • 36041 Fulda
Treffpunkt vor dem Café

Dauer:

ca. 2 Stunden

Begleitung dgh/Kontaktperson:

Prof.in Dr. Christine Küster & Prof.in Dr. Stephanie Hagspihl

4. 100 Jahre Meisterinnenrecht: Grümel – DER BILDUNGSPARTNER

„Brücken bauen ins Arbeitsleben“, so ist das Motto des Bildungsträgers Grümel. Deshalb werden bei Grümel Jugendliche und junge Erwachsene mit Förderbedarf in der Hauswirtschaft fachlich qualifiziert und in ihrer persönlichen Entwicklung gefördert. Die dreijährige Ausbildung zur Hauswirtschafterin bzw. zum Hauswirtschafter oder Fachpraktikerin/Fachpraktiker Hauswirtschaft erfolgt im dualen System und schließt mit einer IHK-Prüfung ab. Die Auszubildenden werden angeleitet und unterstützt durch ein multiprofessionelles Team: den Ausbildenden, Meisterinnen der Hauswirtschaft, Lehrkräften, Sozialpädagoginnen und Sozialpädagogen sowie Psychologinnen und Psychologen sowie Medizinerinnen und Mediziner.

Start/Treffpunkt:

14:00 bis 14:15 Uhr zum Sammeln, Beginn der Begehung um 14:15 Uhr •
Steubenallee 6 • 36041 Fulda, vor dem Eingang Möbelmarkt. Daneben befindet sich der Eingang zu unserem Gastronomiebereich „Snackbox“.

Dauer:

ca. 2 bis 2,5 Stunden

Ansprechpersonen: Frau Helga Klüber

Begleitung dgh/Kontaktperson:

Prof.in Dr. Birgit Peuker

Parkmöglichkeiten bestehen in den umliegenden Straßen mit kurzem Fußweg zum Möbelmarkt und Snackbox.
Ein Imbiss ist vorbereitet.



Mittwoch, 25. September bis
Freitag, 27. September 2024

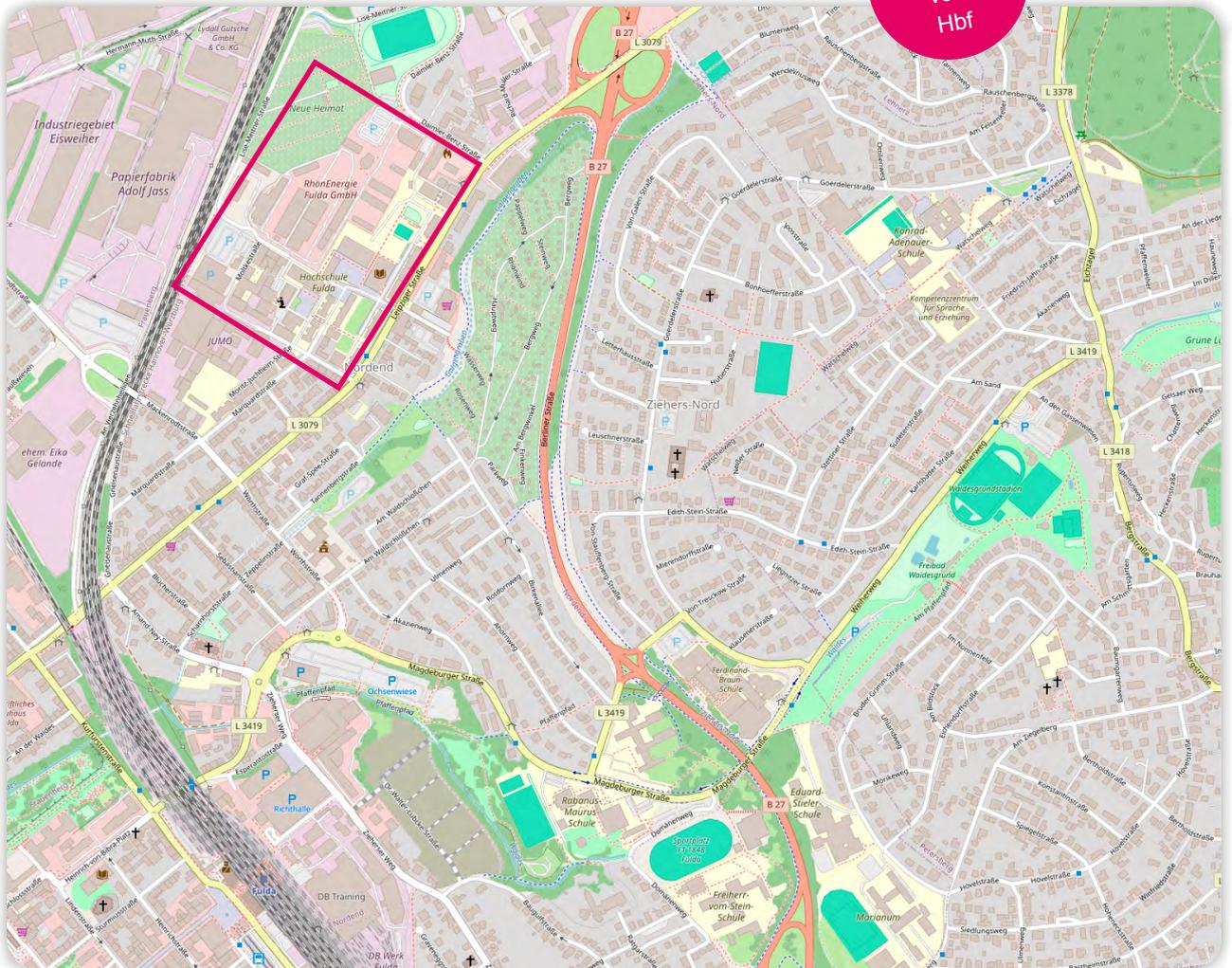


Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

Anreise Lageplan

Hochschule Fulda
Leipziger Straße 123
36037 Fulda

Lageplan



Campusplan

Hochschule Fulda
 Leipziger Straße 123
 36037 Fulda

Lageplan für: Halle 8, Gebäude 40 & 46



Eingang	Haltestelle	Barrierefreier Zugang (In diesem Gebäude ist ein barrierefreier Zugang über den Haupteingang nicht möglich)
Parkplatz	Poststelle	

© Hochschule Fulda

Infos

Anfahrt mit dem PKW

- A7 Ausfahrt Fulda Nord, Richtung Leipziger Str./Hochschule, Beschilderung folgen.
- A66 (Frankfurt/B 40): Ausfahrt Fulda-Süd/B27, Richtung Fulda, Ausfahrt Leipziger Str./Hochschule, Beschilderung folgen.
- B254 (Alsfeld/Lauterbach): Bis Ortseingang Fulda (nach Eisenbahnbrücke), dann zweite Ampel links Richtung Stadtmitte. Ab da Richtung A1/B27, Leipziger Str., Beschilderung folgen.
- Sie erreichen die Stellplätze über die Daimler-Benz-Straße. Besuchern stehen im Parkdeck P2 und in der Freifläche Stellplätze zur Verfügung. Sollten alle Plätze belegt sein, nutzen Sie bitte den Parkplatz P3. Öffnungszeiten beachten.

Anfahrt mit Bahn oder Fernbus bzw. Öffentlicher Nahverkehr

- Fulda liegt im Kreuzungspunkt vieler ICE-Verbindungen und ist dadurch im Stundentakt durch Direktverbindungen sehr gut aus Süden (z. B. Frankfurt, Frankfurt Flughafen oder Mannheim), Norden (z. B. Kassel oder Hamburg), Osten (z. B. Erfurt oder Dresden) sowie Südosten (z. B. Würzburg oder München) erreichbar. Ihre Anreise mit der Bahn planen Sie am besten mit der Reiseauskunft der Deutschen Bahn.
- Fulda ist an das Fernbusnetz von FlixBus und MeinFernbus angebunden. Alle weiteren Informationen zu den Haltestellen und den Routen finden Sie auf den Seiten der Anbieter.
- Vom Zentralen Omnibusbahnhof (ZOB), der direkt neben dem Bahnhof Fulda (Innenstadtseite) liegt, ist die Hochschule mit dem Bus der Linie 6 (Richtung Lehnerz) im 30-Minuten-Takt erreichbar.

Anreise – Exkursion 2. & 3.: antonius: gemeinsam Mensch

antonius: gemeinsam Mensch

An St. Kathrin 4

36041 Fulda

Lageplan



© OpenStreetMap contributors

Anreise – Exkursion 4.: Grümel – DER BILDUNGSPARTNER

Grümel – DER BILDUNGSPARTNER

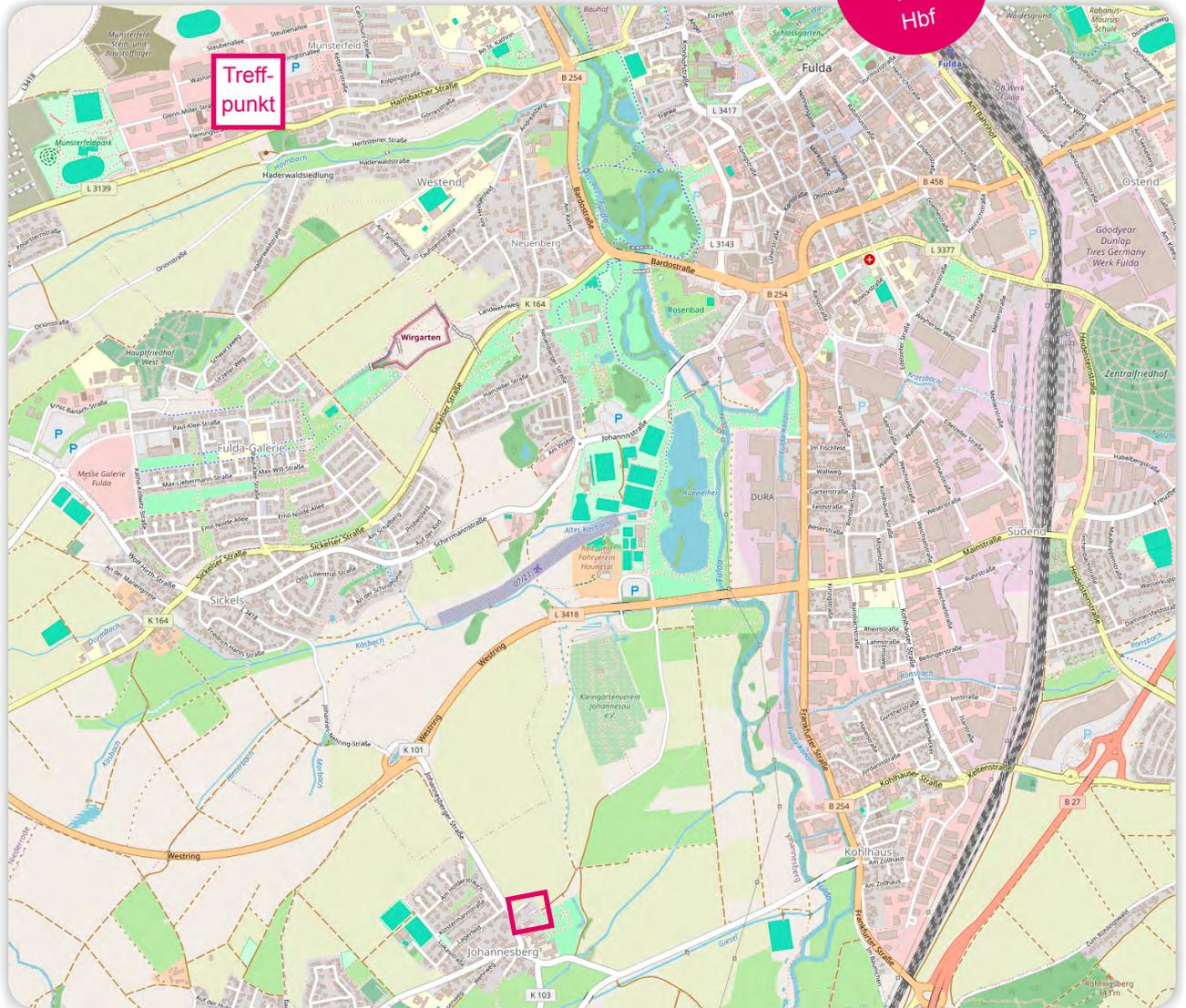
Propsteischloss 2a

36041 Fulda

Treffpunkt: Steubenallee 6 • 36041 Fulda

Lageplan

Mit Google vom Hbf



© OpenStreetMap contributors

Anreise – Get-together (Mittwoch, 25. September 2024 ab 19:00 Uhr)

Restaurant Ritter
Kanalstraße 18-20
36037 Fulda

Lageplan



© OpenStreetMap contributors

Anreise – Tagungsfest (Donnerstag, 26. September 2024 ab 19:00 Uhr)

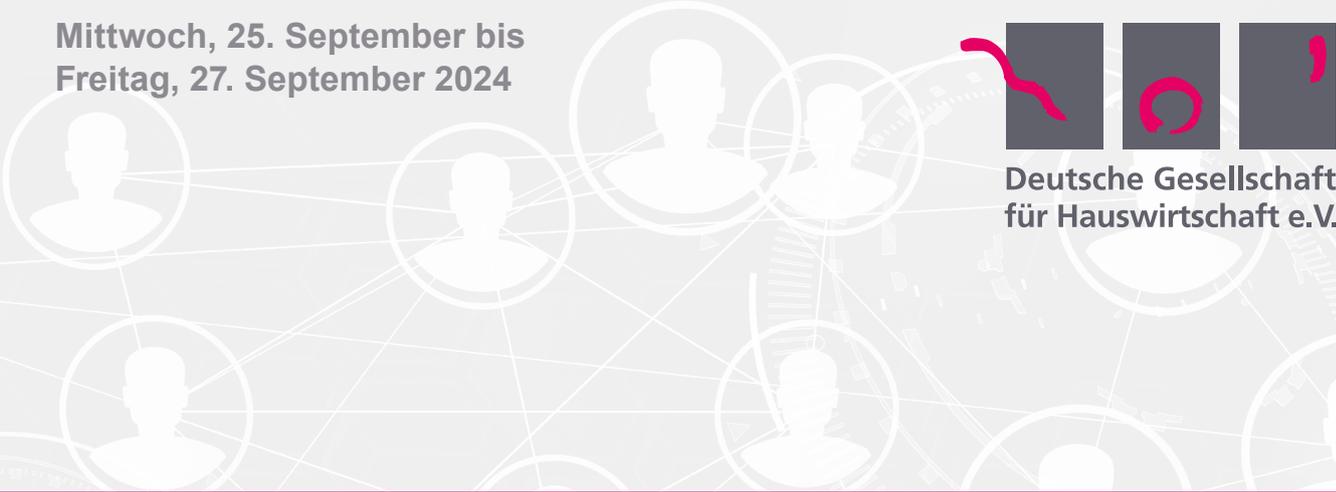
Café Flora auf dem Frauenberg
Am Frauenberg 1
36039 Fulda

Lageplan



© OpenStreetMap contributors

Mittwoch, 25. September bis
Freitag, 27. September 2024



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

Zukunftswerkstatt Donnerstag, 26. September 2024

Zukunftswerkstatt 1 Hauswirtschaft als Brücke zwischen SA(H)GE und MI(H)NT

Leitung und Moderation: Prof. Dr. Sascha Skorupka, Hochschule Fulda

Abstract/Inhalt:

Die Aufteilung zwischen MI(H)NT und SA(H)GE, also die vermeintliche Wahl zwischen der Arbeit mit Maschinen oder mit Menschen, ist heute nicht mehr zeitgemäß: Denn insbesondere in den SA(H)GE-Berufen wird es immer mehr darauf hinauslaufen mit Menschen und Maschinen zu arbeiten. Hauswirtschaft kann hier das verbindende Element sein, da sie die fachliche Brücke zwischen MI(H)NT und SA(H)GE darstellt.

In dieser Zukunftswerkstatt wird auf diese veränderten Bedingungen geschaut, die die personenbezogene Dienstleistungsorientierung mit Hilfe von technischen und digitalen Hilfsmitteln neu konstituieren. Was braucht es für Sensibilisierung im Umgang mit Maschine und Mensch? Auf welche Kompetenzentwicklung sollte in Aus-, Fort- und Weiterbildung der hauswirtschaftlichen Berufe hingewirkt werden, wenn interprofessionelle Zusammenarbeit auch den Einbezug von Robotik und KI beinhaltet? Was für ein Gewinn und welche Herausforderung erwarten uns?

Zukunftswerkstatt 2 Für Nachhaltigkeit sorgen – lebenslang

Leitung und Moderation: Prof. Dr. Uwe Großmann, Prof.in i. R. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt, Dr. Sylvia Lorek, Prof.in Dr. Pirjo Susanne Schack, Martina Schäfer, Prof.in Dr. Melanie Speck, Prof.in Dr. Carola Strassner, Lynn Wagner und Prof. Dr. Stefan Wahlen

Abstract/Inhalt:

„Für Nachhaltigkeit sorgen“ – unter diesem Titel fand die letzte dgh-Jahrestagung statt. Aus der vom Beirat für Nachhaltigkeit organisierten Tagung gingen bedeutende Impulse für eine nachhaltige Transformation in der Hauswirtschaft hervor. So wurden wichtige Grundpfeiler für die Integration ökologischer, sozialer und ökonomischer Belange als Querschnittsthemen gelegt.

Eine zentrale Frage, die sich nun anschließt, lautet: Wie können diese Ideen und Ansätze in die Praxis und Wissenschaft transformiert und diffundiert werden? Lebenslanges Lernen und damit auch das diesjährige Tagungsmotto der dgh kann dafür als entscheidender Schlüssel identifiziert werden. Damit wird das SDG 4 „Hochwertige Bildung“ für alle anhand der konkreten Ergebnisse und Ziele der Vorjahrestagung konkret zum Leben erweckt und alle Interessierten sind aufgefordert, daran weiterzuarbeiten.

Zukunftswerkstatt 3**SALSA: Alltagskompetenzen in sozialen Einrichtungen kreativ fördern**

Leitung und Moderation: Monika Luginbühl & Christa Luginbühl

Abstract/Inhalt:

In der Verschränkung zwischen hauswirtschaftlicher Versorgung und hauswirtschaftlicher alltagspraktischer Befähigung liegt ein großes Potenzial. Diese Sichtweise bedingt aber ein radikales Umdenken bezüglich der Wichtigkeit der alltäglichen Aufgaben sowie der hauswirtschaftlichen Themen. Hauswirtschaft muss umfassend und breit gedacht werden: es geht nicht „nur“ um Kochen, Putzen Waschen – genauso gehören heute Fragen rund um Umgang mit Geld, Einkaufsentscheide sowie Kompetenzentwicklung in digitalem Konsum dazu. Wir bewegen uns damit auf der Schnittstelle von Hauswirtschaft, Konsumethik und Medienpädagogik sowie mit dem Bildungsverständnis des lebenslangen Lernens und einem stark lebensweltorientierten Zugang. Im ganz Praktischen geht es vor allem um das Auswählen und Gestalten von geeigneten Lernsituationen. Wie Sie das auf einfache Weise und praxisnah tun können, zeigen wir Ihnen mit dem von uns entwickelten Modell SALSA (Spezifische, alltagskompatible Lernsituationen systematisch finden und anleiten) und anhand von sieben verschiedenen Lernzugängen.

Zukunftswerkstatt 4**100 Jahre Meisterinnenrecht – ein Jubiläumsjahr gestalten**

Leitung und Moderation: Beirat Lebenslanges Lernen Hauswirtschaft, Prof.in Dr. Birgit Peuker & Elvira Werner

Abstract/Inhalt:

Das Meisterinnenrecht feiert 100 Jahre Bestehen! Mit dem Meisterbrief der Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter wird die „Hochwertige Bildung“ einer hohen Professionalität des beruflichen Handelns ganz im Sinne des SDG 4 sichtbar. Das Jubiläum ist ein Grund zum Feiern, der Anlass bietet genauer hinzusehen und aufmerksam zu machen. Wir überlegen uns gemeinsame Aktionen für das kommende Jubiläumsjahr auf den Ebenen der Politik, Zivilgesellschaft, den Betrieben und sozialen Einrichtungen, Bildungsinstitutionen, der Aus-, Fort- und Weiterbildung. Konkreter Anlass – hohe Sichtbarkeit! In dieser Zukunftswerkstatt sind alle eingeladen, die an der Planung und Entwicklung eines Festjahres bundesweit beteiligt werden wollen – sei es, weil sie kreative Ideen zur Umsetzung mitbringen oder einen konkreten Ort kennen, der unbedingt eingebunden werden soll. Wie erreichen wir potenzielle und etablierte Meisterinnen und Meister, um das Jahr der Wertschätzung würdig zu begehen?

Zukunftswerkstatt 5**Modul-Box Nachhaltige Ernährung:****Die Verzahnung von Bildung und Schulverpflegung als Transferstrategie zum Erwerb von Schlüsselkompetenzen für nachhaltige Essensentscheidungen**

Leitung und Moderation: Stephanie Grundmann, Britta Kutz und Prof.in Dr. Nina Langen, TU Berlin

Abstract/Inhalt:

Im Setting Schule bietet es sich an, Ernährungsbildung und das Thema der Gestaltung einer fairen Ernährungsumgebung konkret mit der Schulverpflegung zu verknüpfen. Schülerinnen und Schüler der weiterführenden Schulen verfügen selten über Schlüsselkompetenzen, um Unterschiede über die Zubereitung von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung der Verpflegung im Privathaushalt gegenüberzustellen, unterschiedliche Zubereitungsformen sensorisch zu bewerten sowie Wünsche und Feedback gegenüber dem Caterer zielführend zu äußern. Die Zukunftswerkstatt möchte die, im IN FORM-Projekt 2022 bis 2025, entwickelte Modul-Box vorstellen und mit Ihnen diskutieren. Sie umfasst vier Module: „Prinzip Abokiste“, „Wissenstransfer“, „Instrumente“ und „Mensa-Talk“. Diese Modul-Box soll Bildungsgagierenden und Lernenden an weiterführenden Schulen bei der partizipativen Mitgestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung, der Vernetzung von Bildung und Schulverpflegung sowie dem Transfer hin zu einer Nachhaltigen Ernährung dienen.

Zukunftswerkstatt 6**Gamification – neue Ansätze für die (hauswirtschaftliche) Bildung**

Leitung und Moderation: VDOE-Netzwerk Bildung, Gabriele Börries & Prof.in Dr. Christine Küster

Abstract/Inhalt:

Gamification (engl. Game = Spiel) ist ein innovativer Ansatz, um im Bildungsbereich unangenehme, langweilige oder auch schwierige Aufgaben spielerisch zugänglicher zu machen. So sollen Verhaltensänderungen bewirkt und allgemein die Lernmotivation gesteigert werden. Spielen kann man allein und gemeinsam – Lernen auch.

Anhand von Beispielen diskutieren wir Chancen, Herausforderungen und Grenzen beim Einsatz von Gamification in der hauswirtschaftsbezogenen Bildung. Wir suchen nach passenden Ansätzen und Einsatzmöglichkeiten. Mit Gamification erreichen wir bildungsferne und vulnerable Zielgruppen leichter, erhöhen die Kreativität im Bereich der Problemlösekompetenz und besitzen somit einen innovativen Ansatz, der den zukünftigen Herausforderungen an komplexen Fragestellungen passgenau gerecht wird. Wie wird aber aus Spiel ein ernsthafter Bildungszugang? Was benötigen die Spielleitenden – also die Lehrenden?



Mittwoch, 25. September bis
Freitag, 27. September 2024



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

Praxisgewinn Freitag, 27. September 2024

Praxisgewinn 1

KlimaFood – Klimafreundliche und gesundheitsförderliche Ernährungsbildung

Leitung und Moderation: Edwina Ludewig & Vanessa Lüder, Europa-Universität Flensburg

Abstract/Inhalt:

Ansehen, Ausprobieren, Diskutieren!

Dieser Praxisgewinn bietet den Teilnehmenden den Zugang zu partizipativ entwickelte Bildungskonzepten und Handlungsempfehlungen aus dem IN FORM-Projekt „KlimaFood“. Wir bieten die Möglichkeit zur Vertiefung des Fachvortrags „KlimaFood“ am Morgen und beantworten mit Ihnen gemeinsam die Fragen zum konkreten Einsatz von den herausfordernden Transformationsthemen in der hauswirtschaftlichen Bildung. Wir bieten Bildungsmaterialien und -konzepte für eine klimafreundliche und gesundheitsfördernde Ernährung in Hauswirtschaft, Ernährungs- und Verbraucherbildung in außerschulischen Lebenswelten vulnerabler Bevölkerungsgruppen. Diese wurden gemeinsam mit den Zielgruppen entwickelt, erprobt und evaluiert. Sie sind somit sehr nah an ihrer Lebensrealität und bieten einen passgenauen Bildungszugang. Sie können einfach übertragen werden auf veränderte Anforderungen und Zielgruppen.

Praxisgewinn 2

Inklusive Hauswirtschaft: Assistenz und Förderung im Versorgungsalltag

Leitung und Moderation: Martina Feulner, H wie Hauswirtschaft. Bildung-Beratung-Supervision

Abstract/Inhalt:

Das Bundesteilhabegesetz eröffnet Möglichkeiten, dass Fachleistungen in der Assistenz und/oder in Trainings rund um alltagspraktische Fertigkeiten durch Hauswirtschaftsfachkräfte erbracht und abrechnet werden. Die für die Leistungserbringung für die Qualifizierung in der Hauswirtschaft vorhandene Grundlagen sind jetzt zu reflektieren und für den Einsatz in der Eingliederungshilfe zu konkretisieren.

- Mit Mittelpunkt des Praxisgewinns stehen die Eckpunkte einer Inklusiven Hauswirtschaft, die personen- und situationsorientiert unter Einbezug der vorhandenen Ressourcen auf der Grundlage von Förder- und Entwicklungszielen Assistenzleistungen erbringt.
- Darauf aufbauend werden wir gemeinsam an Praxisbeispielen arbeiten, um uns mit dem Perspektivwechsel sowie mit den Möglichkeiten & Grenzen einer Inklusiven Hauswirtschaft auseinander zu setzen. Grundlage sind die vorliegenden Bausteine: das Handlungskonzept der Hauswirtschaftlichen Betreuung sowie die beiden Modelle HOT® – das Haushaltsorganisationstraining und SALSA - Spezifische, alltagskompatible Lernsituationen systematisch finden und anleiten.

Praxisgewinn 3**Interaktionsarbeit in der Hauswirtschaft**

Leitung und Moderation: Prof.in Dr. Pirjo Susanne Schack und Ina Germer, FH Münster, Kompetenzzentrum für Haushaltswissenschaft & BBA Wolfram Gießler, PH Freiburg

Abstract/Inhalt:

Interaktionsarbeit ist ein wesentliches Qualitätsmerkmal der Profession Hauswirtschaft, aber oft unsichtbar und schwer zu beschreiben. Insbesondere für die Lebensqualität der zu betreuenden Menschen ist es wichtig, die Bedeutung der Interaktionsarbeit zu kennen und diese professionell umzusetzen. Allerdings werden Mitarbeitende bisher kaum für die Interaktionsarbeit geschult oder diese anspruchsvolle Arbeit entsprechend honoriert. Wir schauen auf diese notwendige Kompetenz in sozialen Einrichtungen. In dem Workshop wird zunächst das Konzept der Interaktionsarbeit vorgestellt am Beispiel aus der Pflege. In der Arbeitsphase werden die Erkenntnisse aus der Pflege zur Interaktionsarbeit auf die Hauswirtschaft übertragen. Wie können Kompetenzen der Interaktionsarbeit (mit anderen Professionen gemeinsam) entwickelt und sichtbarer gemacht werden kann.

Praxisgewinn 4**Nachhaltige Lebensmittelweitergabe in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben**

Leitung und Moderation: Murielle Frerk, Christina Lünenborg und Prof.in Dr. Melanie Speck, Hochschule Osnabrück

Abstract/Inhalt:

Der bewusste Umgang mit Ressourcen und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung stellt eine Schlüsselkompetenz für Akteure der Wertschöpfungskette dar. Im Projekt LeMiFair wurde die Lebensmittelweitergabe von überschüssigen Lebensmitteln als Maßnahme zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung thematisiert. Ziel ist es, neue Wege der Lebensmittelweitergabe für hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe und Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zu eruieren.

In dem Workshop finden wir Antworten auf die beiden Fragestellungen und diskutieren kritisch:

1. Wie kann Lebensmittelweitergabe in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben aussehen?
2. Kann das überhaupt aufgrund der Produktbeschaffenheiten etc. funktionieren?

Wir erarbeiten gemeinsam konkrete Empfehlungen für die Lebensmittelweitergabe im System hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetriebe und Tafeln.

Praxisgewinn 5**(Teil)Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen – niedrighschwellig und digital – innovative Praxisbeispiele**

Leitung und Moderation: Prof.in Dr. Christine Küster & Julia Rützel, Kompetenzzentrum PQHD, Hochschule Fulda

Abstract/Inhalt:

In einer zunehmend digitalen Welt ist es für die Anwendbarkeit des Referenzrahmens „Modulare (Teil) Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen und Hauswirtschaft“ wichtig, diesen durch digitale Lehr-Lern-Formate zu ergänzen. Flexible Smartphone-Apps und arbeitsplatznahe Blended Learning-Formate oder in den Arbeitsprozess integrierbare „Learning Snacks“ bieten vielversprechende Entwicklungsmöglichkeiten. Eine enge Lernbegleitung ist dabei entscheidend, ebenso wie strategische Partnerschaften zwischen Bildungsträgern, um Aufwände zu reduzieren.

Das Bildungswerk der Hessischen Wirtschaft e. V. hat digitale Lehr-Lern-Formate entwickelt und ein Unterstützungsangebot zur Förderung digitaler Kompetenzen konzipiert. Die Umsetzung erfolgt in Zusammenarbeit mit Teilnehmern der Generationenhilfe des Mehrgenerationenhauses (MGH) am Aschenberg der AWO Fulda. Beispiele für die Formate sind digitale Vokabelhefte, Erklärvideos, virtuelle Rundgänge und Web-Based-Trainings. Wir zeigen die Ergebnisse dieser Kooperation.

Praxisgewinn 6

Kompetenzpartnerschaft von Hauswirtschaft, Pflege und Sozialer Betreuung

Leitung und Moderation: Prof.in Dr. Angelika Sennlaub, BAG-HW, Vorsitzende der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh)

Abstract/Inhalt:

Gefordert wird, in multiprofessionellen Teams zu arbeiten – doch wie gelingt die Arbeit miteinander? Das Thema hat besonders in den vergangenen vier Jahren durch die Forderung einer Kompetenzpartnerschaft von Hauswirtschaft und Pflege (DPR & DHWiR 2020) an Bedeutung gewonnen. Wir wollen weiterarbeiten an den offenen Fragen. Ausgangspunkt im Workshop ist die These, dass im Arbeitsalltag wesentliche Kriterien zum Gelingen des Zusammenarbeitens

- a) das Wissen darum, was die Professionen verbindet,
- b) das Wissen und die Anerkennung der Kompetenzen der verschiedenen Professionen und
- c) das Schnittstellenmanagement sind.

Im Workshop widmen wir uns im Wesentlichen der Frage: Wie kann es gelingen, die Kompetenzen der verschiedenen Professionen zur Zielerreichung zu kennen und anzuerkennen? Wie können Aus-, Fort- und Weiterbildung dies aufgreifen?

